

MENU DEGUSTAZIONE



MENU DEGUSTAZIONE MARE SEAFOOD TASTING MENU

Saint-Jacques americane su crema di piselli allo zenzero e caviale di aceto balsamico



• •

American scallops on a cream of peas flavoured
with ginger and balsamic vinegar caviar

Pacchero di Gragnano trafilato al bronzo con polpa di ricci di mare e salicornia leggermente piccante

• •

Bronze-drawn paccheri pasta from Gragnano
with sea urchin pulp and slightly spicy salicornia greens

Filetto di ombrina atlantica all'amo su acqua di provola affumicata, mini asparagi glassati al burro e pomodorini in confit



• •

Fillet of line-fished Atlantic croaker on smoked
provola water, buttered mini-asparagus and cherry
tomatoes in confit

Bavarese al limone d'Amalfi candito con sablè alla vaniglia, meringa e scaglie di cioccolato bianco

• •

Bavarian cream with candied Amalfi lemon and vanilla sablé,
meringues and white chocolate flakes

€ 50 a persona vini esclusi - Minimo 2 pax
€ 50 per person excluding wine - Minimum 2 pax
